



**Propozycje menu na imprezy okolicznościowe- imprezy bez hucznej zabawy (możliwość zabawy przy muzyce podłączonej do nagłośnienia restauracji), odbywające się w godzinach popołudniowych w Restauracji z Widokiem w Ołowianka B&B (w godz. 13- 23)**

**Wszystkie ceny zostały skalkulowane dla grupy min. 15 osób pełnopłatnych (od 10 lat). Dla mniejszych grup dopłata za serwis w wysokości 200 zł**

**Oferta obowiązuje dla rezerwacji dokonanych od 23.09.2023 na rok 2023 i 2024**

**W każdym z wariantów obiadu woda niegazowana w dzbankach na stołach**

### **Obiad**

#### **Wariant I**

#### **Przystawki**

(podawane na półmiskach)

Polędwiczka wieprzowa pieczona w bekonie faszerowana borowikami podana w kruchych sałatach

Carpaccio z buraka z kozim serem i musem z maracuji

#### **Zupy**

(podgrzewacze na stołach)

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

Consommé z kaczki podane z makaronem domowym i lubczykiem

#### **Dania główne (do wyboru 3 pozycje)**

(półmiski na stole)

Bitki ze schabu podane z sosem gorgonzola

Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oprószone parmezanem i skropiona pesto bazyliowym

Panierowany filec z piersi kurczaka

Dorsz podany na porach duszonych w maśle

Dodatki: ziemniaki z wody z masłem i koprem, ryż z warzywami

Mix kruchych sałat z winegretem, surówka z białej kapusty

**Cena 160 zł/os**

**Dzieci do lat 3- bezpłatnie**

**Dzieci w wieku 4-10- 95 zł/os**



### **Wariant II**

#### **Przystawki**

**(podawane na półmiskach)**

Mozarella z pomidorem i pietruszkowym pesto

Tatar ze świeżego łososia podany na grzance

#### **Zupy**

(podgrzewacze na stołach)

Zupa z leśnych grzybów

Krem ze szparagów podany z leżką śmietany i pieczonym bekonem

#### **Dania główne (do wyboru 3 pozycje)**

(półmiski na stole)

Polędwiczka wieprzowa podana z sosem bazyliowym

Pierś z kurczaka z kostką faszerowana oscypkiem

De Volaille

Łosoś pieczony z rozmarynem

Dodatki: ziemniaki pieczone, pęczak z korzeniowymi warzywami

Mix kruchych sałat, surówka z czerwonej kapusty

**Cena 175 zł/os**

**Dzieci do lat 3- bezpłatnie**

**Dzieci w wieku 4-10- 100 zł/os**

### **Wariant III**

#### **Przystawki**

**(podawane na półmiskach)**

Parfait z kaczyc w wątróbek podany na grzance z dodatkiem karmelizowanej cebuli

Tarta borowikowa

#### **Zupy**

(podgrzewacze na stołach)

Zupa z leśnych grzybów

Żurek na własnym zakwasie z białą kielbasą aromatyzowany majerankiem

#### **Dania główne (do wyboru 3 pozycje)**

(półmiski na stole)

Zrazy wołowe podane w sosie własnym

Confitowane udko z kaczki

Sandacz smażony ze świeżym tymiankiem podany z sosem rakowym

Dodatki: ziemniaki pieczone, gnocchi ziołowe

Buraczki na ciepło, czerwona kapusta zasmażana, mix kruchych sałat z winegretem

**Cena 190 zł/os**

**Dzieci do lat 3- bezpłatnie**

**Dzieci w wieku 4-10- 120 zł/os**



### ***Napoje gorące, desery i torty***

#### ***Napoje gorące***

Kawa, herbata- bufet nielimitowany od początku obiadu- 15 zł/os

#### ***Torty***

*(w cenie tortu bufet kawa, herbata dostępny od początku obiadu)*

Tort weselny/ komunijny (100g/os)- 35 zł/os

Tort okolicznościowy (100g/os)- 30 zł/os

#### ***Desery***

Sernik mascarpone z gorącymi wiśniami, gałką lodów i bitą śmietaną- 25 zł/os

Indywidualnie dekorowany torcik (smak do uzgodnienia)- 25 zł/os

Zestaw mini deserów (łącznie 2 mini desery/os)- mus sernikowy z brzoskwiniami, mus z białej czekolady, pana cotta z malinami- 30 zł/os

### ***Pakiety dodatkowe (w każdym z pakietów dodatkowych woda niegazowana w dzbankach- kontynuacja)***

Nielimitowany pakiet napojów- sok pomarańczowy, sok jabłkowy

#### ***Cena***

***Do obiadu- 10 zł/os wieku 4+ lat***

***Do pozostałych pakietów- 5 zł/os w wieku 4+ lat***

***Dzieci do lat 4- bezpłatnie***

### ***Dodatkowy pakiet ciast i owoców (opcja)***

Filetowane owoce w verrinach lub owoce na paterach (150g/os)

Ciasto 150g/os

***Cena 30 zł/os***

***Same ciasta- 20 zł/os w wieku 4+ lat***

***Dzieci do lat 4- bezpłatnie***

### ***Dodatkowy pakiet zimnych i słodkich przekąsek, owoce (opcja)***

*(do wyboru 5 pozycji)*

#### ***Wariant I***

Roladka z kurczaka z omletem włoskim

Crostini z tapenadą z czarnych oliwek

Mus z wędzonego łososia podany na grzance

Sałatka z pieczonych warzyw podana z sosem hoisin i sezamem

Kapary w puszystym serku naturalnym oprószone parmezanem

Roladka z kurczaka z fetą, zielonymi oliwkami i zielonym pieprzem



Filetowe owoce w verrinach  
Ciasto w formie małych ciasteczek w papilotkach  
**Cena 60 zł/os (1/2 pakietu 40 zł/os)**  
**Dzieci w wieku 4-10 lat- 40 zł/os (1/2 pakietu 25 zł/os)**  
**Dzieci do lat 4- bezpłatnie**

### **Wariant II**

*(do wyboru 5 pozycji)*

Tatar z łososia z avocado, szalotką, imbirem, sosem sojowym i szczypiorkiem  
Parfait z kaczych wątróbek z karmelizowaną cebulą i marynowaną gruszką  
Minitarty z borowikami  
Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem  
Rostbef pieczony na różowo zawijany z kruchą rukolą i parmezanem  
Mini sałatka z zielonej soczewicy i chorizo picante  
Rolada z kaczki z żurawiną i dipem chrzanowym  
Mini sałata z pulpecikami wieprzowymi i selerem naciowym  
Filetowe owoce w verrinach  
Ciasto w formie małych ciasteczek w papilotkach  
**Cena 85 zł/os (1/2 pakietu 60 zł/os)**  
**Dzieci do lat 4- bezpłatnie**  
**Dzieci w wieku 4-10 lat- 60 zł/os (1/2 pakietu 40 zł/os)**

### **Dodatkowe zimne przekąski**

Mini stolik wiejski (podany na półmiskach/ w gliniankach na oddzielnym stole bufetowym lub na stole- swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (2 kg), smalec (1 kg), ogórki kiszzone (2 kg), pieczywo wiejskie

**Cena 800 zł**

Mały stolik wiejski (podany na półmiskach/ w kamionkach na oddzielnym stole bufetowym)- swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (4 kg), smalec (1 kg), metka (0,5 kg), wątrobianka (0,5 kg), ogórki kiszzone (2 kg), warzywa (2 kg), pieczywo wiejskie

**Cena 1400 zł**

Stolik wiejski (podany na oddzielnym stole bufetowym ze stelażem do powieszenia części produktów)- swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (8 kg), smalec (2 kg), metka (1 kg), wątrobianka (1 kg), ogórki kiszzone (4 kg), warzywa (3 kg), pieczywo wiejskie

**Cena 2200 zł**



**Dodatkowe dania gorące ok. godz. 18.00/ 19.00 (opcja)**

***Wariant I***

Zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym i warzywami

Pieczone, panierowane pałeczki z kurczaka

***Cena 35 zł/os***

***Wariant II***

Półmiski swojskich pierogów podane na kapuście zasmażanej- z mięsem (3 szt), ruskie, jarskie (3 szt/os), z kapustą i grzybami (3 szt/os)

***Cena 40 zł/os***

**Pozostałe napoje i alkohole**

**Dla grup do 29 osób pełnopłatnych**

ceny jak w barze KAYAK

**Dla grup od 30 do 59 osób pełnopłatnych**

Napoje gazowane 250ml- 5 zł/but

Woda gazowana 750 ml- 10 zł

Wino bankietowe wytrawne lub półwytrawne, butelka 0,75l- 45 zł

Wino wytrawne, włoskie (białe- Vitalli Trebiano, czerwone- Burbero Montepulciano),  
butelka 0,75l- 60 zł

Wódka Wyborowa but. 0,5l- 50 zł

lub

Oplata „korkowa” za przyniesiony przez zamawiającego alkohol

Wino- 15 zł/os pełnoletnią

Wódka- 15 zł/os pełnoletnią

Wódka i wino- 20 zł/os pełnoletnią

Każdy kolejny gatunek- 10 zł/os pełnoletnią

**Dla grup od 60 osób pełnopłatnych**

Napoje gazowane 250ml- 5 zł/but

Woda gazowana 750 ml- 10 zł

Brak dodatkowej opłaty za wniesienie własnego alkoholu

lub

Wino bankietowe wytrawne lub półwytrawne, butelka 0,75l- 40 zł

Wino wytrawne, włoskie (białe- Vitalli Trebiano, czerwone- Burbero Montepulciano),  
butelka 0,75l- 45 zł

Wódka Wyborowa but. 0,5l- 45 zł

Pozostałe alkohole (dostępne w ofercie)- cena do uzgodnienia



· OŁOWIANKA ·  
BED & BREAKFAST  
2010

### **Pozostałe opłaty**

#### **Tort dostarczony przez zamawiającego**

Serwowanie tortu dostarczonego przez zamawiającego- bezpłatnie o ile został zamówiony pakiet napojów gorących/ 10 zł/os o ile nie został zamówiony pakiet napojów gorących

#### **Przedłużenie imprezy**

*(wyłącznie uzgodnione wcześniej)*

Przedłużenie imprezy do godz. 2.00

Styczeń- maj, październik- grudzień (z wyłączeniem długich weekendów i Sylwestra)- 1 800 zł,

Czerwiec- wrzesień (z wyłączeniem okresu 15.07-20.08 oraz długich weekendów)- 2 500 zł

Przedłużenie imprezy do godz. 4.00

Styczeń- maj, październik- grudzień (z wyłączeniem długich weekendów i Sylwestra)- 2 500 zł,

Czerwiec- wrzesień (z wyłączeniem okresu 15.07-20.08 oraz długich weekendów)- 3 500 zł

Przedłużenie imprezy w okresie 15.07-20.08 oraz długie weekendy- 4 500 zł

Przedłużenie imprezy w Sylwestra- 8 000 zł

W cenie przedłużenia imprezy do dyspozycji gości 5 pokoi dwuosobowych w noc imprezy